



SAUVIGNON BLANC

Vino aromático, equilibrado, fresco y untuoso que sorprende a todo tipo de consumidores.

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN

El mosto fermenta lentamente en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15°C de 20 a 25 días para conseguir mantener el frescor y ligereza de su variedad.

NOTA DE CATA

De color amarillo limón, limpio y brillante.

Aromáticamente fresco e intenso. De inicio se aprecian notas de fruta de hueso y fruta tropical como mango y melón, para dar paso a continuación a toques más cítricos como pomelo o cáscara de limón. En boca, muestra una acidez que aumenta la sensación de frescor. Este blanco equilibrado de Rioja es fresco pero al mismo tiempo gastronómico, gracias a su cremosidad y final persistente.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar de una buena fondue de quesos, embutidos, mariscos y pescados. Buen acompañante de diferentes verduras y pastas marineras y arroces, como la típica paella valenciana o un buen arroz a banda.

VINO VEGANO

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

ALCOHOL: 13%

